Wer hat von meinem Tellerchen gegessen? : zum neuen Geschirr-Design = Le nouveau design de la vaiselle = New table ware designs

Autor(en): **Morel, Andreas**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Werk, Bauen + Wohnen**

Band (Jahr): **72 (1985)**

Heft 3: **Alltägliches : Essen und Trinken = Quotidien : manger et boire = Everyday activities : eating and drinking**

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-54737

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Wer hat von meinem Tellerchen gegessen?

Zum neuen Geschirr-Design

Es scheint klar: eine «Neue Küche» verlangt auch eine neue Präsentation ihrer Produkte. Haben vor Jahren die Café- und Tee-Services eines Hans Hollein, eines Aldo Rossi oder eines Richard Meier Furore gemacht, so werden jetzt auch Teller, Gläser und Kerzenständer neu gestaltet. Die New Yorkerinnen Nan Swid und Addie Powell haben prominente Architekten gebeten, Geschirr, Gläser und Silber zu entwerfen. Das Ergebnis liegt vor. Robert Venturi, Stanley Tigerman, Charles Gwathmey gehören zu den erwählten Architekten, die sich um die neue Unterlage fürs Essen gekümmert haben, wie auch die Schweizer Architekten Robert und Trix Haussmann.

Interessant ist es zu sehen, wie die einen Architekten ihren «Stil» aufs Porzellan übertragen, die anderen eher ironische Kommentare zur gestellten Aufgabe verfassten. Die Collection von Swid Powell hat etwas Leichtes, Vorläufiges an sich, das weit entfernt scheint vom Anspruch auf ein «Gesamt-Kunstwerk», wie es den Bauhaus-Zeitgenossen noch ein Anliegen war. Vom «Löffel bis zur Stadtplanung» ist also nun das Feld für Architekten wieder offen. Dass die «Betroffenen», jene also, die mit den neuen oder den alten Tellern umgehen müssen, nicht immer glücklich sind und ganz andere Kriterien in ihren Ansprüchen haben, macht der Kommentar eines engagierten Amateurkochs deutlich, dem die farbliche Präsentation eines Randenpürrees ebenso am Herzen liegt wie der Teller dem Architekten.

Le nouveau design de la vaisselle

Les choses semblent claires: une «nouvelle cuisine» suppose une nouvelle présentation de ses produits. Voilà des années, les services à café et à thé d'un Hans Hollein, d'un Aldo Rossi ou d'un Richard Meier firent fureur; mais aujourd'hui encore se créent de nouvelles assiettes, des verres et des chandeliers. Les newyorkaises Nan Swid et Addie Powell ont invité des architectes en renom à concevoir de la vaisselle, de la verrerie et de l'argenterie. Le résultat est atteint. Robert Venturi, Stanley Tigerman, Charles Gwathmey appartiennent à la sélection des architectes qui se sont souciés du nouveau décor à donner au repas, de même que les architectes suisses Robert et Trix Haussmann.

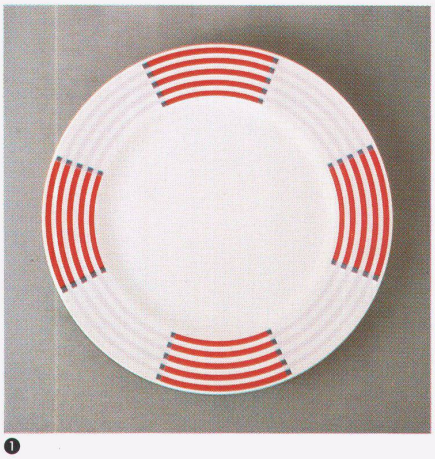
Il est intéressant de voir que certains architectes transposent leur «style» sur la porcelaine, tandis que d'autres commentent plutôt ironiquement la tâche proposée. La collection de Swid Powell a quelque chose de léger, de temporaire qui semble loin de la prétention à «Gesamt-Kunstwerk» que revendiquaient les contemporains du Bauhaus. De la «cuillère à l'urbanisme» le champ d'action est de nouveau ouvert aux architectes.

Ceux qui sont «concernés», c'est-à-dire ceux qui doivent manier les nouvelles assiettes ou les anciennes, ne sont pas toujours heureux et leurs exigences comportent des critères d'une toute autre nature. C'est ce que nous montre le commentaire d'un cuisinier amateur engagé pour qui l'harmonie des couleurs dans la présentation d'une purée de betteraves rouges est tout aussi importante que l'assiette pour l'architecte.

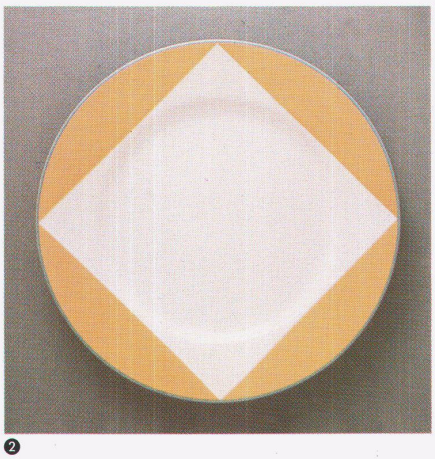
New Table Ware Designs

One thing seems to be obvious: A «new kitchen» automatically demands a new mode of presenting its products. Years ago, Hans Hollein's, Aldo Rossi's and Richard Meier's coffee and tea sets were an instant success, while interest now focusses on new designs for plates, glasses and candle-sticks. New Yorkers Nan Swid and Addie Powell have asked prominent architects to design table ware, glasses and silver services. The result is now being presented. Robert Venturi, Stanley Tigerman and Charles Gwathmey, as well as Swiss architects Robert and Trix Haussmann, belong among these chosen architects, asked to design a new «basis» for eating.

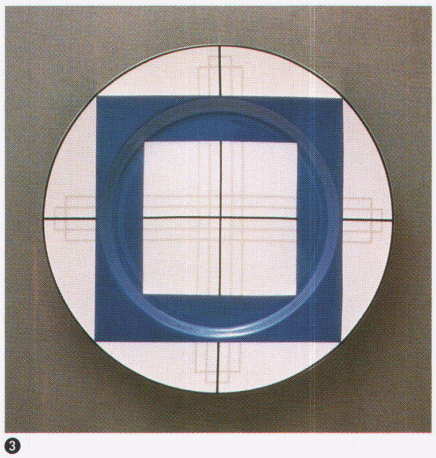
It is quite interesting to see how some of the architects in question endeavoured to translate their own individual «style» into china, while others were creating somewhat ironical commentaries to the problem they were confronted with. Swid Powell's collection evokes an impression of something both light and transitory, seemingly quite far from claiming to be a «Gesamt-Kunstwerk», the way contemporaries of the Bauhaus would plan it. From «spoon to urban construction», everything is once more open to architects. The fact that those «concerned», the users of these new or old plates that is, are far from being happy in all cases, judging their demands according to rather different criteria, is best characterized by a comment made by an enthusiastic amateur cook, as intent on a colourful presentation of his beetroot dish than an architect on his design of the plate it was put on.



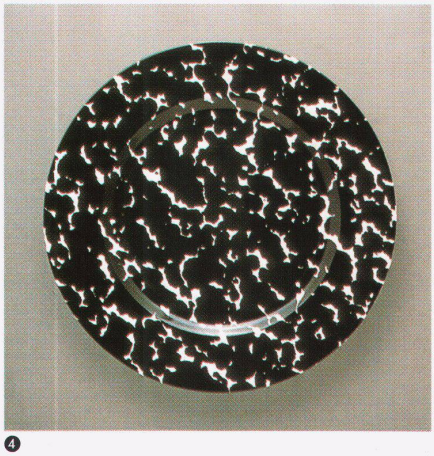
❶



❷

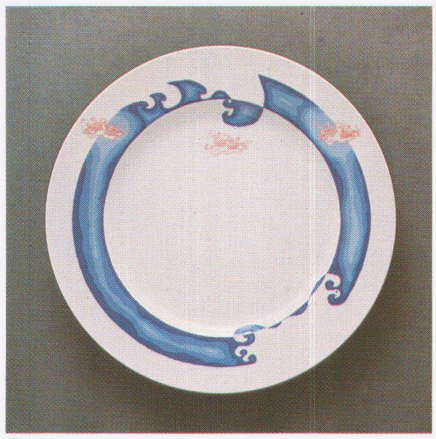


❸

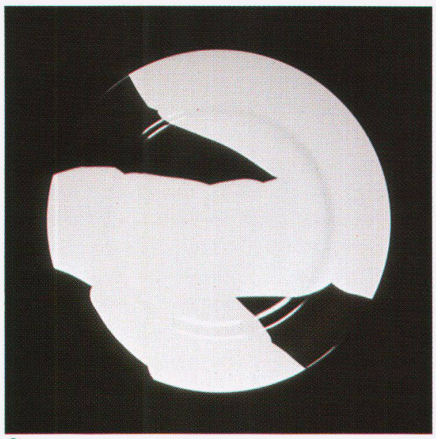


❹

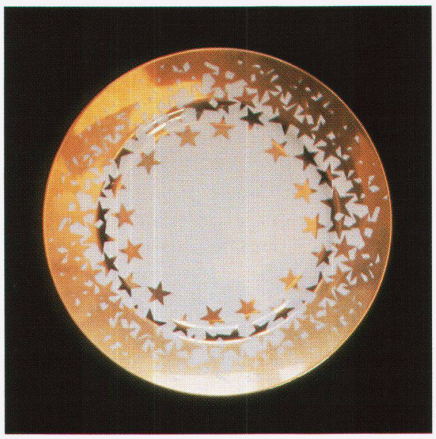
❺



❻



❼



❽

❾

❶
Richard Meier, Anna

❷
Richard Meier, Peachtree

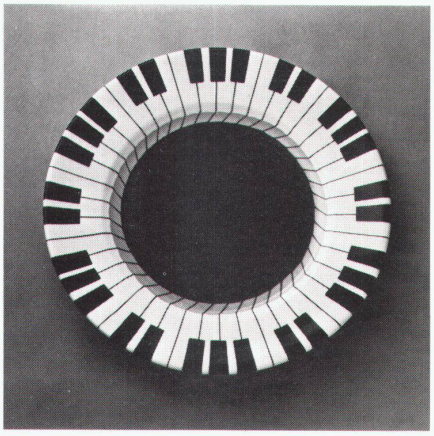
❸
Richard Meier, Joseph

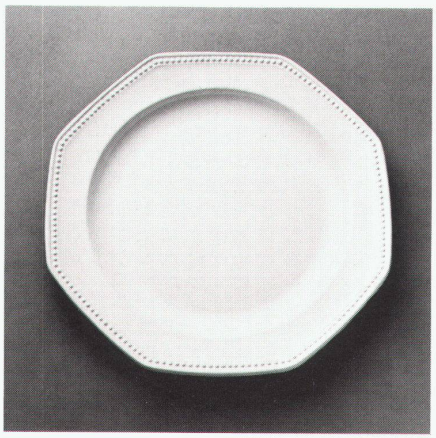
❹
Robert Venturi, Notebook

❺
Robert Venturi, Grandmother

❻
Stanley Tigerman, Heaven

❼–❾
Trix und Robert Haussmann





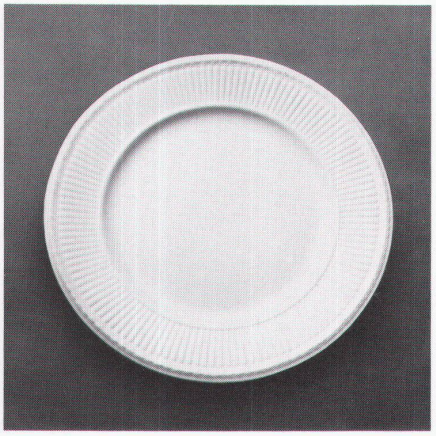
Gedanken eines Amateurkochs zum Design von Tafelgeschirr

Vom Mittelalter bis zum Ausgang des 18. Jahrhunderts bildet das festliche Bankett mit all seinen Überraschungen als Rahmen vor allem mit seinem ausgeprägt zeremoniellen Charakter einen Gegenpol zum ebenso omnipräsenten Zeremoniell der Kirche. Das Essen, die Speisen also und nicht etwa bloss Accessoires und Tafeldekor, folgten sehr oft einem ikonographischen Leitmotiv; das, was nach unseren Begriffen zur Stärkung des Magens bestimmt sein müsste, war zunächst einmal und vor allem Schaustück.

Als ich vor nunmehr drei Jahren damit begonnen habe, im Rahmen eines Magazins am Schweizer Fernsehen kurze Kochbeiträge zu gestalten, war ich unvermittelt mit einem Problem konfrontiert, das nun Anlass zu diesem kurzen Beitrag liefert. Nach meiner Meinung durfte ich mich in den wenigen mir zur Verfügung stehenden Sendeminuten nicht damit begnügen, ein Rezept an die Zuschauer weiterzugeben; dazu hätte ich mich auch eines anderen Mediums, z.B. des Radios, bedienen können. Ich wollte nicht nur zeigen, wie ein Rezept in die Praxis umgesetzt wird, sondern ich hatte mir in den Kopf gesetzt, vom Farbbild des Fernsehens zu profitieren und zum Schluss jeweils ein «schönes» Bild zu zeigen. Anfänglich schmückte ich einen festlichen Tisch mit Blumen und allerlei anderem Dekor, der quasi als Schlussbouquet über den Kanal geschickt wurde. Bald merkte ich aber, dass diese Stilleben eigentlich von dem, was ich verkaufen wollte, ablenkten: das Resultat meiner Kochbemühungen ging oftmals schier unter in der Fülle dessen, was eigentlich nur sein Rahmen hätte sein sollen.

Gleichzeitig machte ich eine andere Beobachtung. In der Haute Cuisine wird seit den beginnenden siebziger Jahren vermehrt das Bemühen um Gerichte deutlich, deren Einzelelemente nicht nur geschmacklich harmonieren, sondern deren Reiz ganz besonders die Farbkombinationen ausmachen. Ich möchte noch einen Schritt weitergehen und behaupten, einzelne geschmackliche Kombinationen seien überhaupt erst in der Folge von ästhetischen Überlegungen zustande gekommen. Wenn ein genialer Koch wie Eckart Witzigmann zum Beispiel Kalbsmedaillons an Rahmsauce mit grob geschnittenem Sauerampfer belegt und dazu einen burgunderroten Flan als Beilage serviert, dann ist das Resultat – einmal abgesehen von der durchaus nicht unwichtigen Befriedigung der Geschmacks- und Magennerven – ein zweifaches: zum ersten wird das Auge durch den harmonischen Dreiklang der Farben, nämlich Ivoire/Grün/Rot, erfreut; zum anderen gibt der rote Flan Rätsel auf, denn das Auge allein vermag nicht auszumachen, worum es hier eigentlich geht. Verstand und Phantasie sind zu seiner Unterstützung aufgeboten. Der Genuss des Flans schliesslich ist mit einem Aha-Erlebnis verbunden: handelt es sich doch um einen luftigen Pudding von Randen (Roten Rüben), was – da heute Randen vorwiegend in Form von Salat auf den Tisch kommen – sicherlich eine unerwartete Lösung des Rätsels darstellt. Dieses Randenköpfli passt nun aber – und dies ist ein ganz entscheidender Punkt – ausgezeichnet zu Sauce und Fleisch: auf der einen Seite das geschmacklich eher sanfte Kalbfleisch mit der lieblichen Sauce, auf der anderen kontrastierend die mit Randen und Sauerampfer eher herben Geschmackskomponenten. Als Meister erweist sich ein Koch dann, wenn originelle farbliche Präsentation, geschmacklich überraschende, jedenfalls aber harmonierende Kombination der Elemente zu einem Ganzen ein adäquat hohes Niveau haben. Im Fall des Randenflans dürften ästhetische vor geschmacklichen Überlegungen gestanden sein. Ein weniger genialer Koch hätte mit einer Grilltomate optisch den gleichen Effekt erreicht. Die Tomate wäre weder in ihrem Eigengeschmack noch als Stimme im Quartett dieses Gerichtes interessant gewesen und – besonders fatal – hätte bei der geringsten Berührung ihren ganzen Wassertank geleert, damit die Sauce verwässert und das ganze Gericht verdorben.

Zwei scheinbar äusserliche Tatsachen bestätigen die hohen künstlerischen Ambitionen der Kochkünstler unserer Tage: In den Hochburgen der Gastronomie ist man dazu übergegangen, Gerichte auf dem Teller zu servieren, was ein Hinweis darauf ist, dass das Arrangement der einzelnen Bestandteile eines Gerichts dem Chef so wichtig ist, dass er es selbst in der Küche vornehmen will. Auswahl



der Grundmaterialien, Verarbeitung und Präsentation haben gleiches Gewicht, sind Stationen eines einzigen Schöpfungsvorgangs. Unsere zweite Beobachtung bezieht sich auf die Teller. Bis vor wenigen Jahren waren Teller mit üppigem, zum Teil mehrfarbigem Dekor allgemein verbreitet. Seit dem Aufkommen der Strömungen, von denen hier die Rede ist, kommen immer mehr neutral weisse Teller in Gebrauch, auf denen die farblichen Qualitäten der Speisen besonders gut zur Geltung kommen. Der Teller ist nicht mehr blosse Unterlage für das Gericht, sondern gewissermassen sein Rahmen geworden. Variiert wird die Teller*form* und allenfalls das Relief des Tellerrandes. Unruhige Dekorationen und vor allem bunte Farben werden bewusst vermieden.

Nun kann und will ich in meinen Kochbeiträgen am Fernsehen keineswegs mit den Schöpfungen der grossen Meister konkurrieren; ich sehe meine Aufgabe vor allem darin, leicht realisierbare, zuweilen originelle Ideen weiterzugeben, auch anzuregen, alltägliche Grundnahrungsmittel einmal auf andere als die gewohnte Weise zuzubereiten. Andererseits hatte ich mir vorgenommen, auch ein einfaches Gericht, dessen ästhetische Qualitäten als minimal gelten müssen, in grösstmöglicher Schönheit darzustellen. So bin ich dazu übergegangen, vom Resultat meiner Kocherei jeweils zum Schluss der Sendung eine Portion auf einem Teller anzurichten. Dabei bin ich ausgegangen von meinen Beobachtungen in den Restaurants, habe die Grundidee jedoch weiterentwickelt: die Alltagsküche – die, wie ihr Name sagt, die wichtigste, weil die alltägliche ist – kann nicht immer auf mehrere Bestandteile verschiedener, aber miteinander harmonisierender Farben Rücksicht nehmen. Daher bleiben die weissen, schmucklosen Teller oft zu Hause, bringen tiefblau gemusterte die Kutteln an Weissweinsauce zum Leuchten, rankt sich grüner Efeudekor um das an sich farblose Zanderfilet mit der keineswegs farbintensiven Rhabarbersauce. Höchstes Ziel soll sein, grösstmögliche Harmonie zwischen Gericht und Teller zu erreichen, die Partnerschaft zur Einheit zu verschmelzen.

Wenn wir die buntgemusterten Regale unserer Geschirrläden betrachten, müssen wir uns allerdings fragen, ob die Hersteller von Geschirr solche Überlegungen, die ich bestimmt mit anderen teile, nicht zu wenig in Betracht ziehen. Der Teller*boden* als Unterlage für die Speise bedarf in den seltensten Fällen der Dekoration; ja buntes, unruhiges Dekor tritt meist in unerwünschte Konkurrenz zu den ästhetischen, insbesondere farblichen Qualitäten der Speisen selbst. Viel zu klein ist nicht nur das Angebot an Tellern mit farbigem Dekor auf dem Teller*rand,* sondern ganz besonders an solchen mit bewegtem Rand, mit klassischem Reliefdekor (etwa Perlstab) *auf* dem Rand oder an Tellern mit achteckiger Grundform. Ein Besuch in den Porzellan- und Fayence-Abteilungen grosser Museen zeigt uns, dass das aktuelle Angebot fast ausnahmslos einen einzelnen Typ variiert. Dies müsste – wie wir meinen – in einer Zeit, wo gepflegte Gastlichkeit wieder zum Zuge kommt, nicht unbedingt der Fall sein.

Andreas Morel

Hinweis

Das im Text besprochene Gericht von Eckart Witzigmann ist farbig abgebildet in «Das Tantris Kochbuch». München: Mosaik Verlag, 1978. S. 83. – Alle Fotos: Alexander von Steiger, Basel.